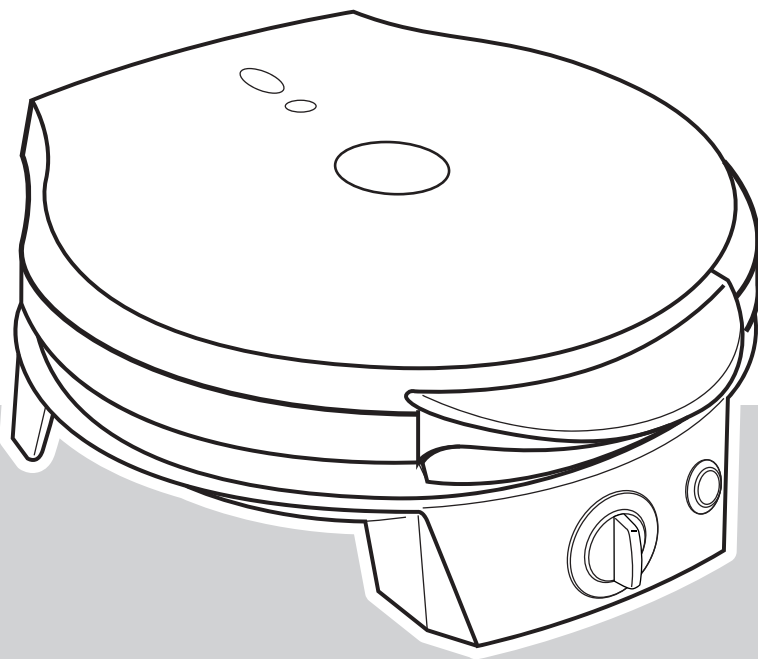




APZ300



NL Handleiding pizza oven

DE Gebrauchsanweisung Pizza Ofen

FR Mode d'emploi four à pizza

EN Instruction manual pizza oven

IT Istruzioni per l'uso forno per pizza

ES Manual del usuario del horna para pizzas



1200W, 220-240V ~ 50/60Hz

v 030714-08



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en personen die door een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of gebrek aan ervaring en kennis het apparaat niet veilig kunnen gebruiken, tenzij ze instructies hebben gehad over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte



Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden.
Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat, voordat u het apparaat gebruikt.
- Controleer of het stopcontact waarop u het apparaat aansluit geaard is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt. Zorg ervoor dat de luchtopeningen vrij zijn.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar hij niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Kijk uit tijdens het gebruik. Het apparaat, de pizzasteen en de hengsels daarvan worden zeer heet. Gebruik ovenwanten. Open het apparaat alleen bij de hendel. Gebruik aluminium spatels om het bereide product uit de oven te nemen.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- Dompel apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

MILIEU

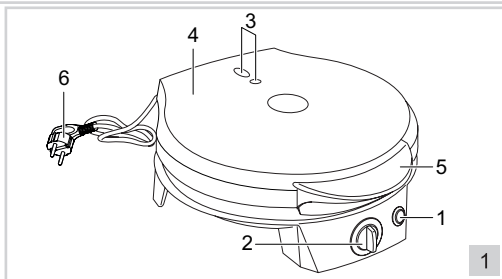


- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

WERKING - Algemeen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.

1. Aan-/uitschakelaar met indicatielampje
2. Traploze instelbare temperatuurregelaar
3. GEREED-lampjes (boven en onderwarmte)
4. Deksel
5. Handgreep
6. Kabel en stekker



WERKING - Voor het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig alle accessoires om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen (zie 'Reiniging en onderhoud').
3. Steek de stekker in het stopcontact en laat het apparaat gedurende 5 minuten verwarmen. Zo verwijdert u de eventuele verpakingsgeur uit het apparaat.

- ⚠ • De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Houd vogels uit de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is. Bij het verwarmen van de anti-aanbaklaag op de bakplaat kan een stof vrijkomen die schadelijk is voor vogels.

WERKING - Gebruik

1. Steek de stekker (6) in het stopcontact en schakel de oven in met de Aan-/Uitschakelaar (1).
2. Open de deksel (4) met de handgreep (5).
3. Reinig de oven (zie hoofdstuk Reiniging en Onderhoud).
4. Sluit de deksel.
5. Draai de temperatuurregelaar (2) naar de gewenste stand. Beide GEREED-lampjes (3) voor boven- en onderwarmte gaan nu aan.
6. Na ca. 5 minuten opwarmen gaan de GEREED-lampjes uit en is de oven gereed voor gebruik.

- ⚠ Tijdens het gebruik zullen de GEREED-lampjes af en toe in- en uitschakelen. Zo kunt u zien dat de automatische thermostaat de oven op temperatuur houdt

- ⚠ U kunt de oven ook gebruiken om maaltijden te bereiden. De bereidingstijden zijn afhankelijk van de soort etenswaar en de hoeveelheid. Gebruik bij voorkeur een lagere temperatuurstelling dan bij het bakken van pizza's.

7. Open de deksel.
8. Plaats de pizza of andere etenswaar in de oven.
9. Sluit de deksel.
 - Bak verse pizza's ca. 5-9 minuten, afhankelijk van uw eigen voorkeur
 - Bak diepvriespizza's ca. 7-12 minuten, afhankelijk van uw eigen voorkeur.
10. Haal de pizza of andere etenswaar uit de oven wanneer het gereed is.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Zet het apparaat uit (controlelampje gaat uit).
2. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
3. Reinig het apparaat met een vochtige doek en afwasmiddel. Zorg ervoor dat er geen vocht binnenin het apparaat komt.

- ⚠ • Dompel het apparaat, de stekker en het snoer nooit onder in water. Zet het apparaat nooit in een afwasmachine.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
 - b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
 - c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
 - d. een ongeautoriseerde wijziging;
 - e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
 - f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
 - a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
 - b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON-servicedienst:

NEDERLAND:

BESTRON NEDERLAND BV
 BESTRON SERVICE
 Moeskampweg 20
 5222 AW 's-Hertogenbosch
 Tel: 073 - 623 11 21
 Fax: 073 - 621 23 96
 Email: service@bestron.com
 Internet: www.bestron.com

BELGIE:

NEW ETP BVBA
 BESTRON SERVICE
 Passtraat 121
 B-9100 St. Niklaas
 Tel: 03 - 776 89 98
 Fax: 03 - 777 26 11
 Email: info@newetp.be
 Internet: www.newetp.be

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC



R. Neyman
 Quality control

PIZZARECEPTEN

Pizzadeeg (basis)

Gebruik het volgende recept om thuis een goed pizzadeeg te maken:

Ingrediënten voor 500g deeg:

- 300g bloem
- 25g gist
- snuffe zout
- 1 glas lauw water.

Strooi de bloem in een hoop op de tafel. Maak een holte in het midden, de zogenaamde "bron", en voeg een afgestreken theelepel zout toe. Verkruiemel de gist in een klein glas lauw water. Giet het beetje bij beetje in de holte en begin een en, ander te vermengen. In het begin zal het deeg zacht en kleverig zijn, maar het wordt stijver en elastischer als het wordt geknead. Sla het deeg hard tegen de tafel en duw uw polsen erin om het glad en gelijkmatig te maken. Als u dit vaak herhaalt, zal het deeg op een gegeven moment gemakkelijk loslaten van uw handen en de tafel. Vorm dan een bal. Snijd een kruis in de bovenkant en laat 2 uur rijzen in een warme hoek van de tafel, afgedekt met een schone theedoek. Het deeg zal in deze tijd 2 x groter worden (als het heet, vochtig weer is, gebeurt dit veel sneller). Knead nu het deeg opnieuw een paar minuten, waarna het gelijk gebruikt of ingevroren kan worden. Als het gelijk wordt gebruikt, voeg dan voor het kneden wat olie naar keuze toe. Doorgaans is dit extra virgin olijfolie, maar bij sommige speciale recepten kan het reuzel of boter zijn. Deeg om in te vriezen pakt u met huishoudfolie of -plastic in alvorens het in het vriesvak te plaatsen. Voor gebruik kunt u het deeg ontdooien bij kamertemperatuur en 5 minuten kneden met een beetje olie.

Pizza Margherita (Mozzarella en tomaten)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 400g pizzadeeg
- 500g gepelde tomaten (2 blikken)
- 200g mozzarella (pizzakwaliteit)
- olie naar smaak
- zout.

Laat de gepelde tomaten uitlekken en maak ze fijn met een vork. Snijd de mozzarella. Spreid het deeg gelijkmatig uit. Breng de gepelde tomaten aan en laat daarbij 2 cm vrij aan de rand van de pizza. Voeg zout en een beetje olie toe en plaats de pizza in de oven met de speciale houten spatels. Voeg na 2 - 3 minuten bakken de mozzarella en een beetje olie toe en laat 2 minuten verder bakken.

Pizza quattro stagione (4 seizoenen)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 500g pizzadeeg

- 500g gepelde tomaten (2 blikken)
- 200g mozzarella (pizzakwaliteit)
- 50g ham
- artisjokhart en champignons uit de olie naar smaak
- snuffe oregano.

Laat de gepelde tomaten zeer goed uitlekken en maak ze fijn met een vork. Snijd de mozzarella. Snijd het vetrandje van de ham af en snijd de ham in reepjes. Snijd de champignons en artisjokhart doormidden. Spreid het deeg gelijkmatig uit. Breng de gepelde tomaten en stukjes mozzarella aan. Voeg zout toe. Verdeel de pizza in gedachten in vieren en breng op 1 kwart oregano aan, op 1 kwart reepjes ham, op 1 kwart champignons en op het laatste kwart artisjokhart. Voeg een beetje olijfolie toe en plaats de pizza in de oven met de speciale houten spatels. Laat 4 - 5 minuten bakken.

Lahmacun – Turkse pizza

Ingrediënten voor 4 personen:

Deeg:

- 230g meel
- 1 snuffe zout
- ¼ blokje verse gist
- 150ml lauw water

Beleg:

- 1 ui
- 1 kleine peperoni, rood
- 3 knoflooktenen
- 1 blik tomaten (pizzatomaten)
- 2 EL Tomatenpuree
- 1 zakje kruiden,
- 50g 8-kruidenmix (diepvries)
- 120g Tartaar
- knoflookpoeder, (zonder smaakversterker)
- paprikapoeder
- komijn
- 250g yoghurt, 1,5%
- 1 EL citroensap
- ½ krop ijsbergsla
- 4 kleine Tomaten
- 1 komkommer
- ½ krop witte kool
- 2 TL olie (distelolie)
- 100ml groentenat
- 3 EL azijn (appelazijn)
- zout
- peper

Het beste is de koolsalade als eerste te bereiden zodat die goed kan intrekken. Snij de witte kool in kleine stukjes. Roer de olie met de appelazijn en 100ml groentenat (met kokend water en 2-3 TL groentenat poeder vers gemaakt). Voeg de witte kool snippers toe en breng het geheel met zout en peper op smaak. Mix voor het deeg 220g meel (Let op: 10g voor het uirollen bewaren!) en een snuffe

zout. Maak met een lepel in het midden een kuil, stop daarin de fijn gekruimelde gist en roer dit met een klein beetje lauw water door elkaar. Laat dit deeg ca. 15 minuten op een warme plaats rijzen. Aansluitend de rest van het water toevoegen en alles tot een elastisch deeg kneden. Kneed het deeg goed met de handen door zodat er lucht bijkomt. U helpt daarbij, dat de gist nu uw "werk" kan doen. Laat het deeg in een afgesloten kom op een warme plaats (niet in de tocht!) ca. 30 min laten rijzen. Het deeg zal zich in deze tijd zichtbaar vergroot hebben. Schil en snij in de tussentijd voor het beleg de ui fijn en stop de knoflook in de knoflookpers. De peperoni

wassen, halveren, de kern en het tussenschotje zorgvuldig verwijderen. Daarna in heel kleine blokjes snijden. Mix de tartaar, pizzatomen, tomatenpuree, uien, knoflook, peperoni, 8-kruidentmix en de overige kruiden in een kom. Verdeel het deeg met een mes in twee helften en bestrooi de beide helften met wat meel (overgebleven 10g), rol het deeg dun uit in een langwerpige vorm. Let er wel op dat ze op de pizzasteen passen! Gebruik de aluminium spatels om het deeg op de pizzasteen te leggen. Bestrijk elk deel nu met de helft van de belegmix en bak deze in ca. 6 min. op vol vermogen met boven- en onderwarmte in de pizza steenoven.

VARIATIERECEPTEN

Vlamkoek uit de Elsas

(Duitse hartige taart met spek en ui)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 300g meel
- 2 EL olie
- 125ml water
- zout
- 200g crème fraîche
- 200g uien
- 100g spek
- zoete slagroom

Kneed het meel, olie, water en zout tot een elastisch deeg; het mag niet kleverig aanvoelen. Snij de uien in dunne schijven; snij ook het spek in dunne smalle stroken. Rol het deeg zeer dun uit, bestrijk het deeg met crème fraîche (vermengt met een beetje zoete slagroom). Verdeel hierover de uien en spek. Bak de Vlamkoek ca. 5-6 min. in de voorverwarmde pizza steenoven met de keuzeschakelaar ingesteld op boven- en onderwarmte. Zet de temperatuurregelaar op ongeveer 225°C (ergens in het midden), anders worden de uien en het spek niet goed gaar en knapperig.

Turks brood

Ingrediënten voor 4 personen:

- 600g tarwemeel (Type 405)
- 1 blokje verse gist
- 1 Tl. suiker
- 300g lauw water
- 50g boter
- 1 Tl. zout
- 3 El. olijfolie
- 6 El. sesamzaad (4-8 El.)

Zeef het meel, roer de suiker, het gist en 150g water erdoorheen. Laat dit 20 min. afgedekt rusten. Smelt intussen de boter en laat deze afkoelen, kneed dit samen met de overige 150g water, het zout en de olie door het mengsel tot een elastisch deeg. Laat het ca. 45 min. afgedekt rijzen. Daarna goed doorkneden en maak er 2 platte, ronde broden van. Steek er een aantal keren in met een vork en strooi er wat meel overheen. Bak het turks brood ca. 15 minuten in de voorverwarmde pizza steenoven met de keuzeschakelaar ingesteld op boven- en onderwarmte. Zet de temperatuurregelaar op ongeveer 225°C (ergens in het midden), anders is het brood niet genoeg doorbakken zonder te verbranden.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme



Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden.
Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Kontrollieren Sie, ob die Steckdose, an die Sie das Gerät anschließen, geerdet ist.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiss werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Das Gerät muss seine Wärme abgeben können, um Brandgefahr zu vermeiden. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät gut abkühlen und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden. Sorgen Sie dafür, dass die Luftöffnungen frei sind.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und achten Sie darauf, dass es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Spüle, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Passen Sie bei der Benutzung auf. Das Gerät, der Pizzastein sowie deren Tragegriffe werden sehr heiß. Benutzen Sie Topfhandschuhe. Öffnen Sie das Gerät nur am Griff. Verwenden Sie die beigegefügt Alu-Spachtel, um das zubereitete Produkt aus dem Ofen zu nehmen.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.

UMWELT

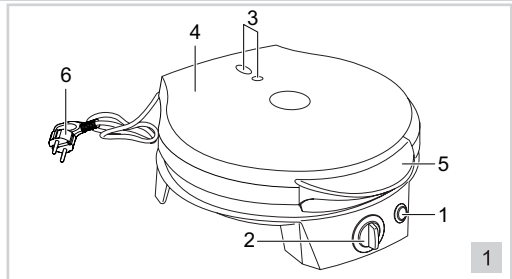


- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

BENUTZUNG - Allgemein

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.

1. Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte
2. Stufenloser Temperaturregler
3. Kontrollleuchten für Betriebsbereitschaft (Ober- und Unterhitze)
4. Deckel
5. Griff
6. Kabel und Stecker



BENUTZUNG - Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie das Gerät, um eventuelle Reste des Herstellungsprozesses zu entfernen (siehe „Reinigung und Wartung“). Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und lassen Sie das Gerät 5 Minuten aufheizen. So entfernen Sie den eventuell vorhandenen Verpackungsgeruch aus dem Gerät.



- Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Halten Sie Vögel vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist. Bei der Erwärmung der Antihafschicht auf der Backplatte kann ein Stoff freigesetzt werden, der für Vögel schädlich ist.

BENUTZUNG - Benutzung

1. Stecken Sie den Stecker (6) in die Wandsteckdose und schalten Sie den Ofen mit dem Ein-/Ausschalter (1) ein.
2. Öffnen Sie den Deckel (4) mit dem Griff (5).
3. Reinigen Sie den Ofen (siehe Kapitel Reinigung).
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Schalten Sie den Temperaturregler (2) an die gewünschte Position. Beide Kontrollleuchten für Betriebsbereitschaft (3) für den oberen und unteren Heizung werden eingeschaltet.
6. Nach dem Aufwärmen (ca. 5 Minuten) schalten die Kontrollleuchten für Betriebsbereitschaft aus und der Ofen ist gebrauchsfertig.



Bitte beachten Sie, dass bei der Verwendung des Geräts die Kontrollleuchten für Betriebsbereitschaft gelegentlich ein- und aus schalten. Dies ist normal und gibt einen Hinweis darauf, dass das automatische Thermostat den Ofen auf der eingestellten Temperatur hält.



Bitte beachten Sie, dass Sie den Ofen auch verwenden können für die Zubereitung von Mahlzeiten. Die Zubereitungszeiten hängen von der Art der Lebensmittel und die Menge. Verwenden Sie vorzugsweise eine niedrigere Temperatureinstellung als mit Backen von Pizzen.

7. Öffnen Sie den Deckel.
8. Legen Sie die Pizza oder andere Lebensmittel in den Ofen.
9. Schließen Sie den Deckel.
 - Backen Sie frische Pizza etwa 5 - 9 Minuten je nach den eigenen Wünschen.
 - Backen Sie gefrorene Pizzen etwa 7-12 Minuten je nach den eigenen Wünschen entsprechend.
10. Nehmen Sie die Pizza oder andere Speisen aus dem Ofen wenn es fertig ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus (die Kontrollleuchte erlischt).
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör mit einem feuchten Tuch und Spülmittel. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit ins Innere des Geräts gelangt.

- ! • Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Kabel nie ins Wasser. Stellen Sie das Gerät nie in einen Geschirrspüler.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhafte Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
 - a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
 - b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
 - c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
 - d. eine ungenehmigte Veränderung
 - e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
 - f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
 - a. Verlusten, die während des Transports auftreten
 - b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhafte Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen:

DEUTSCHLAND:
SERVICE CENTER FRENZ
BESTRON SERVICE
Kleikstraße 94-96
52134 Herzogenrath

Tel: 02406 97 999 15
Fax: 02406 97 999 13
E-mail: info@bestron-service.de
Internet: www.bestron.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie
- Niederspannungsrichtlinie

2004/108/EC
2006/95/EC.

R. Neyman
Qualitätskontrolle



PIZZA REZEPTE

Pizza - Grundteig

Um einen Pizza-Grundteig zu Hause zuzubereiten, benutzen Sie dieses Rezept.

Zutaten für 500g Teig

- 300g Mehl
- 25g Hefe
- 1 Prise Salz
- 1 Tasse lauwarmes Wasser

Schütten Sie das Mehl in einem Haufen auf den Tisch, formen Sie in der Mitte eine Mulde und geben Sie einen gestrichenen Teelöffel feinkorniges Salz hinein. Zerbröseln Sie die Hefe in einer Tasse mit etwas warmen Wasser, geben Sie das Ganze in die Mulde im Mehl und mischen Sie. Anfangs werden Sie einen eher weichen und klebrigen Teig haben, der aber langsam durch ständiges Bearbeiten immer fester und geschmeidiger wird. Schlagen Sie den Teig mehrmals auf den Tisch und bearbeiten Sie ihn mit den Handballen, damit er glatt und gleichmäßig wird. Dann, nachdem Sie ihn längere Zeit fest geknetet und geschlagen haben, werden Sie bemerken, daß sich der Teig leicht von den Fingern und vom Tisch lösen läßt; jetzt formen Sie eine Kugel daraus. Schneiden Sie den Teig oben kreuzförmig ein und lassen Sie ihn in einem lauwarmen Eck des Tisches mit einem Geschirrtuch bedeckt aufgehen. Dort lassen Sie ihn für 2 Stunden, die Zeit, die der Teig braucht, um sein Volumen zu verdoppeln (diese Zeit kann in warm-feuchter Umgebung sehr viel kürzer sein). Dann, nachdem der Teig aufgegangen ist, kann er noch mal für einige Minuten geknetet und danach entweder sofort weiterverarbeitet, oder auch tiefgekühlt werden. Wenn Sie ihn sofort verwenden, können Sie, bevor Sie ihn nochmals durchkneten, ein Fett nach ihrer Wahl hinzugeben, am besten Olivenöl "extra vergine", oder aber auch - in einigen speziellen Rezepten - Schmalz bzw. Butter. Wenn Sie sich dafür entscheiden, ihn einzugefrieren, schlagen Sie den Teig in eine durchsichtige Plastikfolie ein, formen daraus ein Packchen und geben ihn das Tiefkuülfach bzw. in die Tiefkühltruhe. Wenn Sie ihn dann verarbeiten wollen, lassen Sie ihn bei Zimmertemperatur auftauen und kneten ihn nochmals 5 Minuten mit etwas Öl durch.

Pizza Margherita

Zutaten für 4 Personen:

- 400g Grundteig
- 2 Dosen geschälte Tomaten zu je 250g
- 200g Koch-Mozzarella
- Öl nach Belieben
- Salz

Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern. Dem Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Dann wellen Sie den Teig gleichmäßig und rund aus und verteilen die geschälten Tomaten darauf, wobei Sie rundherum einen Rand von 2 cm lassen. Salzen Sie,

geben Sie einige Spritzer Öl darüber und legen Sie dann die Pizza auf das Backblech. Benutzen Sie dazu die zwei dazu bestimmten Holzschieber, mit denen Sie von zwei Seiten unter den Teig fahren, ihn anheben und auf das Blech legen. Nach einer Backzeit von 2 bis 3 Minuten streuen Sie den Mozzarella darüber und bespritzen den Bedag nochmals mit etwas Öl und backen die Pizza für weitere 2 Minuten.

Pizza Vier Jahreszeiten

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Grundteig
- 2 Dosen geschälten Tomaten zu je 250g
- 200g Mozzarella
- 50g gekochter Schinken
- Artischockenherzen und Pilze in Öl nach Geschmack
- 1 Prise Dost

Lassen Sie die geschälten Tomaten sehr gut abtropfen und zerkleinern Sie sie mit der Gabel. Der Mozzarella wird in feine Scheiben geschnitten. Entfernen Sie das Fett von Schinken und halbieren Sie die Pilze und die Artischockenherzen. Der Teig wird gut ausgewellt, mit den geschälten Tomaten und den Mozzarella Steckchen belegt und gesalzen. Dann wird die Pizza in 4 gleichgroße Stücke geteilt, von denen ein Viertel mit Dost, das zweite Viertel mit dem Schinken, das nächste Viertel mit den Pilzen und das letzte mit den Artischockenherzen, garniert wird. Verteilen Sie einige Spritzer Olivenöl darüber und geben Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie sie dazu bestimmten Holzschieber benutzen, mit denen Sie von beiden Seiten unter die Pizza fahren und sie auf das Blech heben. Nach 4 bis 5 Minuten aus dem Backofen nehmen und servieren.

Lahmacun – Türkische Pizza

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

- 230g Mehl
- 1 Prise Salz
- ¼ Würfel Hefe, frisch
- 150ml Wasser, lauwarm

Belag:

- 1 Zwiebel(n)
- 1 kleine Peperoni, rot
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose Tomaten (Pizzatomaten)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Pck. Kräuter, 8-Kräuter Mischung TK (50g)
- 120g Tatar
- Knoblauchsatz, (ohne Geschmacksverstärker)
- Paprikapulver, edelsüß
- Kreuzkümmel
- 250g Joghurt, 1,5%
- 1 EL Zitronensaft
- ½ Kopf Eisbergsalat

- 4 kleine Tomaten
- 1 Salatgurke
- ½ Kopf Weißkohl,
- 2 TL Öl (Distelöl)
- 100ml Gemüsebrühe
- 3 EL Essig (Apfelessig)
- Salz
- Pfeffer

Krautsalat am besten zu allererst zubereiten, damit er schön durchziehen kann.azu den Weißkohl mit der Brotmaschine in feine Schnitze schneiden. Das Öl mit dem Apfelessig und 100ml Gemüsebrühe (mit kochendem Wasser und 2-3 TL Instant Gemüsebrühe frisch gemacht) verrühren. Weißkohlschnitze hinzugeben, und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Teig 220g Mehl (Achtung: 10g zum Auswellen aufheben!) und eine Prise Salz mischen. In die Mitte mit einem Löffel eine kleine Mulde drücken, klein gebröselte Hefe hinein geben und mit etwas lauwarmem Wasser leicht verrühren. Den Vorteig zugedeckt ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend das restliche Wasser zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dabei

den Teig gut mit der Hand durcharbeiten, damit Luft hineinkommt. Sie hilft dabei, dass die Hefe nun ihre „Arbeit“ machen kann. Danach den Teig in der abgedeckten Schüssel an einem warmen und nicht zugigen (!) Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Er sollte sich in dieser Zeit deutlich vergrößert haben. In der Zwischenzeit für den Belag die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken bzw. den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Peperoni waschen, halbieren und die Kerne sowie die Trennwände sorgfältig entfernen. Danach in ganz feine Würfel schneiden. In einer Schüssel das Tatar mit den Pizzatomaten, dem Tomatenmark, den Zwiebeln, dem Knoblauch, der Peperoni, den Kräutern und den Gewürzen gut vermischen. Den Teig mit einem Messer in zwei Hälften teilen, und jede Hälfte mit etwas Mehl (restliche 10g) zu einem dünnen, länglichen Fladen ausrollen. Ein Fladen muss dabei auf den Pizzastein passen! Verwenden Sie die Aluminiumspachtel um den Teig auf den Pizzastein zu legen. Jeden Fladen nun jeweils mit der Hälfte der Belagsmischung bestreichen, und bei voller Leistung mit Ober- und Unterhitze in ca. 6 Minuten im Pizzasteinofen backen.

REZEPTE ZUR ABWECHSLUNG

Elsässer Flammkuchen

Zutaten für 4 Personen:

- 300g Mehl
- 2 EL Öl
- 125ml Wasser
- Salz
- 200g Crème double
- 200g Zwiebel(n)
- 100g Speck
- süße Sahne

Aus Mehl, Öl, Wasser, Salz einen Knetteig herstellen; er darf sich nicht klebrig anfühlen. Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden; Speck ebenfalls in dünne, schmale Streifen schneiden. Teig sehr dünn ausrollen, mit Crème double oder Crème Fraîche (mit etwas süßer Sahne vermischt) bestreichen. Zwiebeln und Speck darauf verteilen. In den vorgeheizten Pizzasteinofen mit Ober- und Unterhitze den Flammkuchen legen und ca. 5-6 Min. backen. Drehen Sie den Temperaturschalter auf 225°C (irgendwo in die Mitte zwischen „MIN“ und „MAX“) da sonst Speck und Zwiebel nicht gar und knusprig werden.

Türkisches Fladenbrot

Zutaten für 4 Personen:

- 600g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 Wuerfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 300g Lauwarmes Wasser
- 50g Butter
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 6 EL Sesamsaat (4-8 EL.)

Mehl durchsieben, Hefe, Zucker hinzu und mit etwa 150g Wasser verrühren, 20 Min. gedeckt gehen lassen. Inzw. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen, mit restl. Wasser, Salz, Öl auf den Vorteig geben, vermengen, bis ein geschmeidiger Teig daraus wird. Ca. 45 Min. gehen lassen (abgedeckt). Wieder durchkneten und 2 Fladenbrote daraus formen, mit der Gabel mehrmals einstechen, leicht bemehlen. In den vorgeheizten Pizzasteinofen, mit Ober- und Unterhitze, das Fladenbrot legen und ca. 15 Min. backen. Drehen Sie den Temperaturschalter auf 225°C (irgendwo in die Mitte zwischen „MIN“ und „MAX“) da sonst das Fladenbrot nicht durchgebacken wird sondern verbrennt.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées, manquant d'expérience ou de connaissance; à moins qu'elles n'aient eu des instructions et ne soient encadrées par des personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur



Certaines parties de l'appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Assurez-vous que la prise sur laquelle vous branchez l'appareil est raccordée à la terre.
- Débranchez immédiatement la fiche et éteignez l'appareil lorsque vous n'utilisez plus ce dernier.
- Lorsque vous retirez la fiche de la prise, tirez sur la fiche et non sur le fil électrique.
- Vérifiez régulièrement que le fil de l'appareil est encore intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le fil est endommagé. Faites remplacer le fil endommagé par un service technique qualifié.
- Certaines parties de l'appareil peuvent chauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, l'appareil doit pouvoir évacuer la chaleur produite. Assurez-vous donc d'un espace suffisant autour de l'appareil et que ce dernier n'est pas en contact avec des matériaux inflammables. Il est interdit de couvrir l'appareil. Assurez-vous que les ouvertures d'aération sont dégagées.
- Assurez-vous que l'appareil et son fil ne sont pas en contact avec des sources de chaleur telles qu'une plaque de cuisson chaude ou une flamme nue.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni son fil, ni la fiche n'entrent pas en contact avec l'eau.

Français

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le fil pendre sur le bord de l'évier, du plan de travail ou d'une table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, son fil ou sa fiche.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des lieux humides.
- Ne saisissez pas l'appareil si ce dernier est tombé dans l'eau. Retirez la fiche de la prise. N'utilisez plus l'appareil.
- Utilisez l'appareil avec précaution. L'appareil, sa plaque de pizza et ses poignées atteignent des températures élevées. Utilisez des gants de cuisine. Ouvrez uniquement l'appareil à la poignée. Utilisez des spatules en aluminium pour retirer l'aliment préparé du four.
- Après utilisation, nettoyez consciencieusement l'appareil (voir Nettoyage et entretien).
- N'immergez jamais l'appareil, la fiche et le fil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.

ENVIRONNEMENT

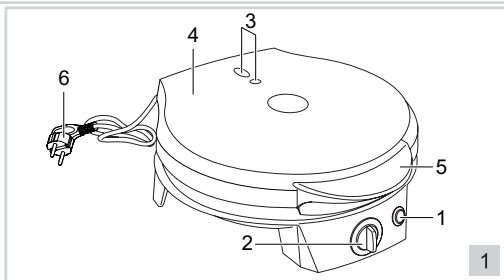


- Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au traitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

FONCTIONNEMENT - Généralités

Cet appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.

1. Interrupteur marche / arrêt et lampe témoin
2. Bouton de réglage de la température
3. Deux lampe témoin (chaleur du haut et du bas)
4. Couvercle
5. Poignée
6. Cordon et fiche



FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez les plaques pour enlever tout reste éventuel du processus de fabrication (voir 'Nettoyage et entretien'). Séchez bien.
3. Branchez la fiche et laissez le appareil préchauffer pendant 5 minutes. Ceci élimine l'odeur de l'emballage qui pourrait être restée présente dans l'appareil.

- ⚠ • Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.
- Ne laissez aucun oiseau s'approcher de l'appareil quand celui-ci est en cours d'utilisation. Lorsque la plaque de cuisson s'échauffe, le revêtement antiadhésif peut dégager une substance nocive pour les oiseaux

FONCTIONNEMENT - Utilisation

1. Insérez la fiche (6) dans la prise murale et allumez le four avec le interrupteur marche / arrêt (1).
2. Ouvrir le couvercle (4) avec la poignée (5).
3. Nettoyer le four (voir chapitre Nettoyage).
4. Fermez le couvercle.
5. Tournez le régulateur de température (2) à la position désirée. Les deux lampe témoin (3) pour le haut et le bas des éléments de chauffage seront allumés.
6. Après l'échauffement (environ 5 minutes), les voyants prêts mettre hors tension et le four est prêt à l'emploi.

- ⚠ Veuillez noter que lorsque vous utilisez l'appareil, les prêt-lumières allumer et éteindre occasionnellement. Ceci est normal et donne une indication que le thermostat automatique garde le four sur la température de consigne.

- ⚠ Veuillez noter que vous pouvez également utiliser le four pour préparer les repas. Les temps de préparation dépendant du type de nourriture et la quantité. Utilisez de préférence une température plus basse qu'avec la cuisson de pizzas.

7. Ouvrir le couvercle.
8. Placer la pizza ou autres aliments dans le four.
9. Fermez le couvercle.
 - Cuire au four pizza fraîche environ 5-9 minutes selon votre convenance.
 - Faire cuire les pizzas surgelées environ de 7 - 12 minutes selon votre convenance.
10. Retirer la pizza ou autres aliments du four quand il est prêt.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Éteignez l'appareil (le témoin lumineux s'éteint).
2. Débranchez immédiatement la fiche et laissez refroidir l'appareil et la plaque.
3. Nettoyez l'appareil et ses accessoires avec un chiffon humide et un peu de produit pour laver la vaisselle. Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.

- ⚠ • N'immergez jamais l'appareil, la fiche et le fil dans l'eau. Ne mettez jamais l'appareil dans une machine à laver.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
 - a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
 - b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
 - c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
 - d. toute modification non autorisée ;
 - e. toute réparation effectuée par des tiers ;
 - f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
 - a. pertes survenues pendant le transport;
 - b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:

BELGIQUE:
 NEW ETP BVBA
 BESTRON SERVICE
 Passtraat 121
 B-9100 St. Niklaas
 Tél.: 03 - 776 89 98
 Télécopie: 03 - 777 26 11
 Email: info@newetp.be
 Internet: www.newetp.be

FRANCE:
 Si le produit ne fonctionne pas comme
 il faut, contactez le distributeur ou un
 centre de service autorisé.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| • Directive EMC | 2004/108/EC |
| • Directive sur la basse tension | 2006/95/EC |



R. Neyman
Contrôle de la qualité

RECETTES

Pâte à pizza

Recette pour préparer chez soi une pâte à pain.

Ingrédients pour 500g pâte:

- 300g de farine
- 25g de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- 1 verre d'eau tiède

Versez la farine sur la table et creusez une fontaine au centre dans laquelle vous mettez une cuillère à café rase de sel fin. Faites gonfler la levure ans l'eau tiède. Ajoutez-la petit à la farine tout en mélangeant. Au début, vous aurez une pâte molle et collante qui deviendra élastique et lisse au fur et à mesure que vous la travaillez. Battez plusieurs fois le mélange sur la table et travaillez-le avec la paume de la main jusqu'à se que la pâte se détache facilement de mains et de la table. Roulez-la en boule. Faites une entaille en croix sur la calotte, couvrez et laissez lever dans un endroit tiède. Après 2 h, elle doit avoir doublé de volume (ce temps peut être inférieur si la pièce est chaude-humide). A ce point, vous pouvez la travailler de nouveau quelques minutes et l'utiliser tout de suite ou la surgeler. Se vous l'utilisez tout de suite, avant de la retravailler, vous pouvez ajouter de l'huile (l'huile d'olive extra vierge est conseillée), ou, pour certaines recettes particulières, du saindoux ou du beurre. Si vous décidez de la surgeler, mettez-la dans une pellicule de plastique transparente pour aliments et conservez-la dans le freezer. Quand vous déciderez de l'utiliser, faites-la décongeler à la température ambiante et travaillez-la à la main pendant 5 minutes avec un peu d'huile.

Pizza Margherita

Ingrédients pour 4 personnes:

- 400g de pâte à pain
- 2 boîtes de tomates pelées de 250g
- 200g mozzarella
- huile

- sel

Egouttez et coupez les tomates en petits morceaux. Coupez la mozzarella en fines tranches. Etalez la pâte de façon régulière. Répartissez les tomates en laissant un bord de 2 cm tout autour. Salez, arrosez d'un filet d'huile. Enfourez avec les palettes spéciales en bois. Après 2 à 3 minutes de cuisson, ajoutez la mozzarella, un dernier filet d'huile et continuez la cuisson pour autres 2 minutes.

Pizza quatre saisons

Ingrédients pour 4 personnes:

- 500g de pâte à pain
- 2 boîtes de tomates pelées de 250g
- 200g mozzarella
- 50g jambon
- quelques artichauts et champignons à l'huile
- une pincée d'origan

Egouttez bien les tomates et écrasez-les à la fourchette. Coupez la mozzarella en tranches. Enlevez le gris au jambon. Coupez en deux les champignons et les artichauts. Etalez la pâte. Recouvrez-la avec les tomates et la mozzarella. Salez. Distribuez les différentes garnitures dans chaque "compartiment": sur un quart l'origan, sur un quart les tranches de jambon, sur un autre quart les champignons et sur le dernier quart les artichauts. Arrosez d'huile d'olive. Enfourez en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire 4 à 5 minutes et servez.

Lahmacun – Pizza turque

Ingrédients pour 4 personnes :

- Pâte :
- 230 g de farine
 - 1 pincée de sel
 - ¼ de bloc de levure fraîche

- 150 ml d'eau tiède

Garniture :

- 1 oignon
- 1 petit piment rouge
- 3 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates (tomates à pizza)
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- sachet d'épices, mélange 8 aromates TK (50 g)
- 120 g de steak haché
- ail en poudre (sans exhausteur de goût)
- paprika en poudre
- cumin
- 250 g de yaourt 1,5%
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1/2 salade iceberg
- 4 petites tomates
- 1 concombre
- 1/2 chou blanc
- 2 cuillères à café d'huile (huile de chardon)
- 100 ml de bouillon de légumes
- 3 cuillères à soupe de vinaigre (de pomme)
- sel
- poivre

L'idéal est de préparer la salade de chou en premier lieu pour qu'elle puisse bien mariner. Coupez le chou blanc en petits morceaux. Mélangez l'huile, le vinaigre de pomme et 100 ml de bouillon de légumes (fraîchement préparé avec de l'eau bouillante et 2 à 3 cuillères à café de bouillon de légumes en poudre). Ajoutez les lanières de chou blanc. Salez et poivrez.

Pour la pâte, mélangez 220 g de farine (attention: gardez 10 g pour étaler la pâte !) et une pincée de sel. À l'aide d'une cuillère, faites un puits au centre de la pâte et versez-y la levure finement émietée, puis mélangez le tout avec un peu d'eau tiède. Laissez monter cette pâte pendant 15 minutes environ dans un endroit chaud. Ajoutez ensuite le reste de l'eau et pétrissez afin d'obtenir une pâte élastique. Pétrissez bien la pâte avec les mains pour l'aérer. Vous aidez ainsi la levure à faire votre "travail". Laissez la pâte lever environ 30 minutes dans un endroit chaud dans un plat recouvert (pas dans un courant d'air !). Pendant ce temps, le volume de la pâte augmentera de manière visible. Entre-temps, épluchez et émincez l'oignon pour la garniture et passez l'ail dans le presse-ail. Lavez le piment, coupez-le en deux et évidez-le soigneusement. Coupez-le ensuite en très petits morceaux. Mélangez le steak haché, les tomates à pizza, le concentré de tomates, les oignons, l'ail, le piment, le mélange 8 aromates et les autres épices dans un saladier. Divisez la pâte en deux moitiés à l'aide d'un couteau et saupoudrez les deux moitiés d'un peu de farine (les 10 g restants), étalez la pâte en lui donnant une forme allongée et fine. Assurez-vous que la pâte s'adapte bien sur la pierre à pizza! Utilisez les spatules en aluminium pour placer la pâte sur la pierre à pizza. Recouvrez à présent chaque partie de la moitié de la garniture et cuisez les pizzas pendant 6 minutes environ à pleine puissance dans le four à pizza avec chauffage par le haut et par le bas.

VARIATIONS DE RECETTES

Tarte flambée d'Alsace

(tarte allemande relevée au lard et aux oignons)

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 125 ml d'eau
- sel
- 200 g de crème fraîche
- 200 g d'oignons
- 100 g de lard et un peu de crème fouettée sucrée

Pétrissez la farine, l'huile, l'eau et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique; la pâte ne peut pas coller aux doigts. Coupez les oignons en fines rondelles; coupez également le lard en lamelles fines et étroites. Étalez la pâte de façon à ce qu'elle soit très fine, recouvrez-la de crème fraîche (mélangée à un peu de crème fouettée sucrée). Répartissez les oignons et le lard par-dessus. Faites cuire la tarte flambée 5 à 6 minutes environ dans le four à pizza préchauffé avec une chaleur par le haut et par le bas. Mettez le bouton de réglage de la température sur 225°C (Quelque part au milieu) sinon les oignons ne seront pas cuits à point ni croustillants.

Pain turc

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de farine de froment (type 405)
- 1 bloc de levure fraîche
- 1 cuillère à café de sucre
- 300 ml d'eau tiède
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 cuillères à soupe de graines de sésame (4 à 8 cuillères à soupe)

Tamisez la farine, mélangez le sucre, la levure et 150 ml d'eau. Laissez reposer à couvert pendant 20 minutes. Entre-temps, faites fondre le beurre et laissez-le refroidir, pétrissez-le avec les 150 ml d'eau restants, le sel et l'huile jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique. Laissez-la monter à couvert pendant 45 minutes environ. Ensuite, pétrissez-la bien et divisez-la en 2 pains plats et ronds. Piquez ceux-ci plusieurs fois avec une fourchette et saupoudrez-les d'un peu de farine. Faites cuire le pain turc pendant 15 minutes environ dans le four à pizza préchauffé avec une chaleur par le haut et par le bas. Mettez le bouton de réglage de la température sur 225°C (Quelque part au milieu) car le pain ne pourrait pas cuire suffisamment sans brûler.

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat



Certain parts of the appliance may get hot.
Do not touch these parts to prevent burning yourself.

- Check whether the mains voltage is the same as that indicated on the model plate on the appliance before you plug it in.
- Make sure the socket into which you plug the appliance is earthed.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- When you remove the plug from the socket, pull by holding the plug, not the cable.
- Check regularly to make sure the cable of the appliance is still intact. Do not use the appliance if the cable is damaged. A damaged cable must be replaced by a qualified electrician.
- Certain parts of the appliance can become hot. Do not touch them, as you may burn yourself.
- The appliance needs space in order for heat to escape, thereby preventing a risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered. Make sure the air vents are not covered or blocked.
- Make sure that the appliance and the cable do not come in contact with sources of heat, such as a hot cooking hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the cable and plug do not come in contact with water

SAFETY INSTRUCTIONS - During use

- Never use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the cable to hang over the edge of the counter, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, cable or plug.
- Never use the appliance in damp rooms.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the socket immediately. No not use the appliance again.
- Take care during use. The appliance, the pizza stone and their hinged clips get extremely hot. Use oven gloves. Open the appliance only by means of the handle. Use aluminium paddles to remove the prepared product from the oven.
- Clean the appliance thoroughly after use (see Cleaning and maintenance).
- Never immerse the appliance, the plug or the cable in water or other liquid.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.

THE ENVIRONMENT

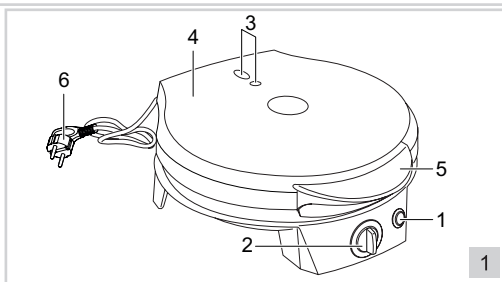


- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

OPERATION - General

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.

1. On-/Off switch with pilot light
2. Infinitely adjustable temperature knob
3. Pilot lights ready for use (upper- and lower heat)
4. Lid
5. Handle
6. Cable and plug



OPERATION - Before first use

1. Remove the packaging.
2. Clean the baking plates to remove any residues that may be left from the manufacturing process (see "Cleaning and maintenance"). Dry them thoroughly.
3. Put the plug into the wall socket and allow the waffle maker to heat up. This will take about 5 minutes; allowing it to heat will remove any packaging odour from the appliance.

- ⚠ The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
- Keep house birds away from the appliance when it is in use. Fumes released from the non-stick coating when the baking plates are hot may be harmful to birds.

OPERATION - Use of pizza oven

1. Insert the plug (6) into the wall socket and switch on the oven with the On/Off switch (1).
2. Open the lid (4) with the handle (5).
3. Clean the oven (see chapter Cleaning).
4. Close the lid.
5. Turn the temperature knob (2) to the desired position. Both READY-lights (3) for top and bottom heating elements will be switched on.
6. After warming up (approx. 5 minutes), the READY-lights will switch off and the oven is ready to use.

- ⚠ Please note that while using the appliance the READY-lights turn on and off occasionally. This is normal and gives an indication that the automatic thermostat keeps the oven to the set temperature.

- ⚠ Please note that you can also use the oven to prepare meals. The preparation times depend on the type of food and the quantity. Preferably use a lower temperature setting than with baking of pizzas.

7. Open the lid.
8. Place the pizza or other food in the oven.
9. Close the lid.
 - Bake fresh pizza around 5-9 minutes depending on your own preference.
 - Bake frozen pizzas around 7-12 minutes depending on your own preference.
10. Remove the pizza or other food from the oven when it is ready.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Switch off the appliance (control light switches off).
2. Take the plug out of the socket and allow the appliance and pizza stone to cool.
3. Clean the outside of the appliance and accessories with a damp cloth and washing-up liquid. Make sure no moisture gets into the appliance.

- ⚠ Never immerse the appliance, the plug or the cable in water. Never put the appliance in a dishwasher.
- Never use harsh or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) when cleaning.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
 - a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
 - b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
 - c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
 - d. Unauthorized modifications.
 - e. Repairs carried out by third parties.
 - f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
 - a. Losses incurred during transport.
 - b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department:

THE NETHERLANDS:

BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31 (0) 73 - 623 11 21
Fax: +31 (0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC



R. Neyman
Quality control

RECIPES

Basic pizza dough

To make a good pizza dough at home use the following recipe:

Ingredients for 500g of dough:

- 300g flour
- 25g yeast
- a pinch of salt
- 1 glass of lukewarm water

Pour the flour onto the table in a heap, make a hollow in the centre to form the "well" and add a level teaspoonful of cooking salt. Crumble the yeast into a small glass of lukewarm water, pour it into the well a little at a time and start mixing. At the start the dough will be soft and sticky, but it will become stiffer and more elastic as you knead it. Thump the dough hard against the table and press your wrists against it to make it smooth and even. When you have repeated this procedure many times, you will find that the dough comes away from your hands and the table easily; now form a ball. Cut a cross on the top and leave to rise in a warm corner of the table, covered with a clean tea-towel. Leave for about 2 hours, during which time the dough will double in size (this may take much less in hot, humid conditions). At this point, after rising, the dough may be kneaded again for a few minutes and used immediately, or frozen. If you are going to use it at once, before kneading you can add the oil of your choice. This will almost always be extra virgin olive oil, but in some special recipes it may be lard or butter. If you decide to freeze the dough, wrap it up in a freezer film and place it in the freezer. When you decide to use it, thaw it at room temperature and knead it for 5 minutes with a little oil.

Pizza Margherita

(mozzarella Chesse and Tomatoes)

Ingredients to serve 4:

- 400g bread dough
- 2 tins peeled tomatoes 250g each
- 200g pizza grade mozzarella cheese
- oil to taste
- salt

Drain and mash the peeled tomatoes. Slice the mozzarella. Spread out the pasta evenly. Apply the peeled tomatoes leaving about 2 centimetres free all round the edge. Add salt and a little oil and place in the oven using the specials wooden scoops. After 2 - 3 minutes cooking time add the mozzarella and a little more oil and continue cooking for an additional 2 minutes. Pizza Quattro stagioni (Four seasons) Ingredients to serve 4: 500g bread dough / 2 tins peeled tomatoes / 200g mozzarella / 50g cooked ham / artichoke hearts and mushrooms preserved in oil to taste / 1 pinch oregano. Drain the peeled tomatoes very well and mash with a fork.

Slice the mozzarella. Cut the fat off the ham. Cut the mushrooms and artichoke hearts into halves. Spread out the dough and cover with the tomatoes and pieces of mozzarella. Salt. Divide the pizza into 4 in your mind's eye and garnish one quarter with oregano, one quarter with the slices of ham, one quarter with the mushrooms and the last quarter with the artichoke hearts. Add olive oil and place in the oven using the scoops provided. Remove from the oven after 4 - 5 minutes and serve.

Lahmacun – Turkish pizza

Ingredients to serve 4:

Dough:

- 230g flour
- a pinch of salt
- ¼ cube fresh yeast
- 150ml lukewarm water

Filling:

- 1 onion
- 1 small pepperoni, red
- 3 cloves of garlic
- 1 tin tomatoes (pizza tomatoes)
- 2 tablespoons tomato purée
- 50g 8-spices mix (deepfreeze)
- 120g raw minced
- garlic powder, (without flavour enhancer)
- paprika
- cumin
- 1 cucumber
- 250g yoghurt, 1,5%
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- ½ head of iceberg lettuce
- 4 small tomatoes
- ½ head of white cabbage
- 2 teaspoons oil (thistle oil)
- 100ml vegetables liquid
- 3 tablespoons vinegar (apple vinegar)
- salt
- pepper

The best is to make the coleslaw first, so it can soak in for a while. Cut the white cabbage in small pieces. Mix the oil with the apple vinegar and the 100ml vegetables liquid (with boiling water and 2-3 teaspoons vegetables powder fresh made). Add the white cabbage pieces and flavour it with salt and pepper. Mix for the dough 220g flour (Attention: keep 10g to roll out pastry) and a pinch of salt. Make a hole in the middle of the flour with a spoon, put in the fine crumbled yeast and mix this with a little bit of lukewarm water. Leave this dough on a warm place to rise for ca. 15 min. Add the rest of the water and knead everything until you have an elastic dough. Knead the dough thoroughly with your hands, so it will be a little airy. With that you will help the yeast to do your "work" now. Put the dough in a closed bowl on a warm place to rise for ca. 30 min. The dough should be visibly enlarged after this time.

For the filling, peel and cut the onion and press the garlic with the garlic press in the meantime. Wash the pepperoni and cut it in half. Remove the kernel and the partition carefully. Cut the pepperoni in small cubes after that. Mix the raw minced, pizza tomatoes, tomato purée, onions, garlic, pepperoni, 8-spices mix and herbs in a bowl. Divide the dough

in 2 parts with a knife and powder it with some flour (the left-over 10g), roll out the pastry in an oval. Be sure that it is very thin. Please note that they will fit on the pizza stone! Use the aluminium spatulas to put the dough on the pizza stone. Cover each part with half of the filling and bake them on full power with both upper and lower heating. in ca. 6 min.

VARIATION RECIPES

Flame cake from the Elsas

(German savoury tart with bacon and onion)

Ingredients to serve 4:

- 300g flour
- 2 tablespoons oil
- 125ml water
- salt
- 200g crème fraîche
- 200g onion
- 100g bacon
- sweet whipped cream

Knead the flour, oil, water and salt until you have an elastic dough; it may not feel sticky. Cut the onions into thin rings; cut the bacon in thin small strokes. Roll out the pastry very thin, cover the dough with crème fraîche (mixed with some sweet whipped cream). Divide the onions and bacon over this. Bake it in the preheated pizza stone oven with both upper and lower heating in ca. 5-6 min. Set the temperature to approx. 225 degrees Celsius (somewhere in the middle) otherwise the onions and bacon are not done well and not crispy.

Turkish bread

Ingredients to serve 4:

- 600g wheat flour (Type 405)
- 1 cube fresh yeast
- 1 teaspoon sugar
- 300g lukewarm water
- 50g butter
- 1 teaspoon salt
- 3 teaspoons olive oil
- 6 tablespoons sesame seed (4-8 tablespoons)

Sift the flour, stir the sugar, yeast and 150g water through it. Leave it covered for 20 min. Melt the butter in the meantime and leave it to cool, knead this together with the remaining 150g water, salt, and oil through the mixture until you have a elastic dough. Leave this dough covered to rise for ca. 45 min. After that knead it thoroughly and make 2 flat, round breads of it. Stick a fork in the dough for a few times and powder it with some flour. Bake it in the preheated pizza stone oven with both upper and lower heating in ca. 15 min. Set the temperature to approx. 225 degrees Celsius (somewhere in the middle) otherwise otherwise the bread is slackbaked without burning.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Generalità

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio seguendo scrupolosamente le presenti istruzioni per l'uso.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini e da persone che, a causa di una limitazione fisica, sensoriale o mentale, o per mancanza di esperienza e conoscenza, non siano in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, a meno che non abbiano ricevuto delle istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona che sia responsabile della loro sicurezza.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Far eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Elettricità e calore



Alcune parti dell'apparecchio possono diventare calde.
Per evitare di bruciarsi non toccarle.

- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio prima di utilizzare il forno elettrico per pizza.
- Accertarsi che la presa di corrente alla quale viene collegato l'apparecchio sia provvista di messa a terra.
- Scollegare sempre la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio.
- Per scollegare la spina dalla presa, afferrare direttamente quest'ultima ed evitare di tirarla dal cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Per sostituire il cavo danneggiato, rivolgersi a un servizio di assistenza qualificato.
- Alcune parti dell'apparecchio possono riscaldarsi. Non toccare le parti calde per evitare qualsiasi pericolo di ustione.
- L'apparecchio deve poter dissipare il proprio calore per evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e che non entri a contatto con materiali combustibili. Non coprire mai l'apparecchio. Assicurarsi che i fori e le fessure per la ventilazione non risultino mai ostruiti.
- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo non entrino a contatto con fonti di calore quali per es. un piano di cottura caldo o fiamme libere.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino a contatto con acqua.

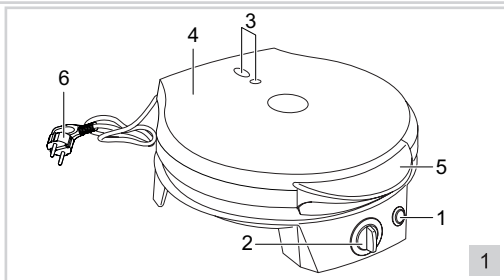
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Durante l'uso

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto in cui esso non possa cadere o ribaltarsi.
- Evitare di lasciare il cavo in modo tale da farlo pendere dal bordo del piano, della superficie o del tavolo di lavoro.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio nel caso in cui sia caduto in acqua. Scollegare in tal caso immediatamente la spina dalla presa elettrica e non utilizzare più l'apparecchio.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio operare con cautela. L'apparecchio, il pietra di pizza e i manici di quest'ultima si surriscaldano. Utilizzare pertanto sempre dei guanti da forno. Aprire l'apparecchio unicamente mediante l'apposita maniglia. Utilizzare le palette in alluminio per estrarre dal forno lapietanza pronta.
- Dopo l'uso, pulire sempre perfettamente l'apparecchio (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione").
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la spina in acqua o in altro liquido.
- L'apparecchio non può essere azionato tramite un temporizzatore esterno, o un sistema indipendente con telecomando.

FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'impiego domestico, e non per l'uso professionale.

1. Interruttore con spia luminosa
2. Interruttore per la temperatura regolabile continua
3. Spia luminosa per la scelta del calore superiore/inferiore
4. Coperchio
5. Manico
6. Cavo e spina



FUNZIONAMENTO - Operazioni preliminari al primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Pulire le piastre di cottura per eliminare gli eventuali residui di produzione (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione"). Asciugare quindi a fondo gli elementi.
3. Collegare la spina alla presa di rete e lasciare riscaldare la cialdiera elettrica per 10 minuti. In tal modo sarà possibile eliminare gli eventuali odori dovuti agli imballaggi.

- ⚠ La prima volta che si utilizza l'apparecchio, può verificarsi una leggera emissione di fumo accompagnata da un odore particolare. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà automaticamente. Predisporre una ventilazione adeguata.
- Tenere lontani i volatili dall'apparecchio mentre questo è in funzione. Durante il riscaldamento dello strato antiaderente della piastra di cottura può sprigionarsi una sostanza nociva per i volatili.

FUNZIONAMENTO - Utilizzo del forno per pizza

1. Inserire la spina (6) nella presa a muro e accendere il forno con l'interruttore (1).
2. Aprire il coperchio (4) con la maniglia (5).
3. Pulire il forno (vedi capitolo Pulizia).
4. Chiudere il coperchio.
5. Ruotare il regolatore di temperatura (2) nella posizione desiderata. Entrambi Spia luminosa per la scelta (3) per la parte superiore e inferiore di elementi riscaldanti si accenderanno.
6. Dopo il riscaldamento (circa 5 minuti), il Spia luminosa per la scelta si spegneranno e il forno è pronto all'uso.

- ⚠ Si prega di notare che durante l'utilizzo dell'apparecchio pronto-luci accendere e spegnere ogni tanto. Questo è normale e dà un'indicazione che il termostato automatico mantiene il forno alla temperatura impostata.

- ⚠ Si prega di notare che è possibile utilizzare anche il forno per preparare i pasti. I tempi di preparazione dipendono dal tipo di cibo e la quantità. Utilizzare preferibilmente un'impostazione temperatura inferiore rispetto con la cottura delle pizze.

7. Aprire il coperchio.
8. Posizionare la pizza o altro cibo nel forno.
9. Chiudere il coperchio.
 - Cuocere la pizza fresca intorno al 5-9 minuti a seconda della propria preferenza.
 - Cuocere pizze congelate circa 7-12 minuti a seconda della propria preferenza.
10. Rimuovere la pizza o altri alimenti da forno quando è pronto.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Spegner l'apparecchio (la spia luminosa si disattiva).
2. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio e il pietra di pizza o la teglia.
3. Pulire l'apparecchio e gli elementi utilizzati con un panno umido e del detergente. Assicurarsi che non penetrino liquidi nell'apparecchio.

- ⚠ • Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo in acqua. L'apparecchio non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.

TUTELA DELL'AMBIENTE

- ♻ • Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.
- Una volta raggiunta la durata massima del prodotto, non smaltirlo alla stregua dei rifiuti generali, ma portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prestare attenzione al simbolo sul prodotto, alle istruzioni per l'uso o all'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Grazie al riciclaggio, la trasformazione di materiali o altri metodi di utilizzo di vecchie apparecchiature contribuiscono in modo essenziale alla salvaguardia dell'ambiente.
- Rivolgersi al proprio comune per informazioni sul punto di raccolta più vicino.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l'importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per un periodo di 60 mesi a decorrere dalla data d'acquisto, a copertura dei difetti di materiale e/o di fabbricazione.

1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di materiale. Le riparazioni effettuate nel corso di validità della garanzia non prolungano la durata della stessa.
2. Le parti difettose o, in caso di sostituzione (cambio), l'apparecchio difettoso stesso divengono automaticamente proprietà dell'importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia dovrà essere accompagnato dalla prova d'acquisto dell'azienda rivenditrice.
4. I ricorsi alla garanzia devono essere eseguiti presso il rivenditore ove l'apparecchio è stato acquistato o presso l'importatore.
5. La garanzia è valida esclusivamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
6. La garanzia non si applica ai danni derivanti da:
 - a. incidenti, uso improprio, usura e/o negligenza;
 - b. erronca installazione e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
 - c. collegamento del prodotto a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
 - d. modifiche non autorizzate;
 - e. riparazioni eseguite da terzi;
 - f. trasporto eseguito in modo improprio privo dell'imballaggio o delle protezioni idonee.
7. Le presenti condizioni di garanzia non si applicano inoltre in caso di:
 - a. perdite che si verificano durante il trasporto;
 - b. rimozione o modifica del numero di serie dell'apparecchio.
8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le spie luminose, le lampade e i componenti in vetro.
9. La garanzia non riconosce alcun diritto al risarcimento di eventuali danni al di là della mera sostituzione o riparazione delle parti difettose. In nessun caso l'importatore potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
10. Per reclamare la garanzia, potete rivolgervi al vostro negoziante. Bestron offre anche la possibilità di far riparare l'apparecchio direttamente dal Centro assistenza Bestron. Tuttavia, non spedite mai l'apparecchio senza aver fatto le dovute considerazioni. Il pacco può infatti essere respinto e le eventuali spese sono a vostro carico. Contattate il Centro assistenza e vi diranno come imballare e spedire l'apparecchio.
11. L'apparecchio non è concepito per l'uso professionale.

SERVIZIO

Qualora dovesse verificarsi un guasto è possibile mettersi in contatto con il servizio clienti BESTRON:

PAESI BASSI:

Bestron NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg, 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
E-mail: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti e le seguenti norme europee nel campo della sicurezza:

- Direttiva EMC 2004/108/EC
- Direttiva sulla bassa tensione 2006/95/EC



R. Neyman
Controllo qualità

RICETTE

Pasta base per pizza

Per preparare una buona pasta di pane in casa userete questa ricetta.

Ingredienti per 500g di pasta:

- 300g di farina
- 25g di lievito di birra
- 1 pizzico di sale
- 1 bicchiere di acqua tiepida.

Preparare la farina a montagnola sulla tavola, praticarvi un incavo al centro, formando la cosiddetta fontana, e mettervi un cucchiaino raso di sale fino. Sbriciolare il lievito di birra in un bicchiere scarso di acqua calda, aggiungerlo a poco a poco al centro della fontana di farina e impastare. All'inizio avremo una pasta piuttosto molle e appiccicosa, che diventerà più soda ed elastica a mano a mano che verrà lavorata. Sbattere più volte l'impasto sulla tavola, premerlo con i polsi, in modo da renderlo liscio e omogeneo. Quando, dopo aver a lungo ripetuto quest'operazione di impastare e sbattere, si noterà che la pasta si stacca facilmente dalle mani e dalla tavola, formare una palla. Praticare un taglio in croce sulla calotta, e metterla a lievitare in un angolo tiepido della tavola, coperta con un canovaccio. Lasciar riposare per circa 2 ore, tempo necessario per permettere alla pasta di raddoppiare di volume (tale tempo può essere di molto inferiore in condizioni ambientali di caldo-umido). A questo punto, dopo la lievitazione la pasta può essere rimpastata qualche minuto e usata subito, oppure surgelarla. Se la usate subito, prima di rimpastarla, potrete aggiungere un grasso a vostra scelta, che sarà quasi sempre olio extra vergine d'oliva, ma

potrebbe essere, in alcune ricette particolari, strutto o burro. Se invece decidete di surgelarla, avvolgetela con della pellicola di plastica trasparente per alimenti, fatene un pacchetto e riponetela in freezer. Quando deciderete di usarla, la scongelerete a temperatura ambiente e la rimpasterete per 5 minuti con un po' d'olio.

Pizza Margherita

Ingredienti per 4 persone:

- pasta di pane 400g
- pelati 2 scatole da 250g
- mozzarella da pizza 200g
- olio q.b.
- sale.

Scolare e spezzettare i pelati. Tagliare la mozzarella a fettine. Stendere la pasta in modo regolare. Distribuire i pelati in modo da lasciare un bordo di 2 centimetri circa tutt'intorno. Salare, condire con un filo d'olio e informando usando le apposite palette di legno. Dopo 2-3 minuti di cottura aggiungere la mozzarella, ancora un filo d'olio, e continuare la cottura per altri 2 minuti.

Pizza Quattro stagioni

Ingredienti per 4 persone:

- pasta di pane 500g
- pomodori 2 scatole
- mozzarella 200g
- prosciutto cotto 50g
- carciofini e funghetti scott'olio q.b.

- origano 1 pizzico.

Scolare molto bene i pelati e spezzettarli con la forchette. Tagliare la mozzarella a fettine. Togliere il grasso al prosciutto. Tagliare a metà i funghetti e carciofini. Tirare bene la pasta, ricoprirla con i pelati e i pezzetti di mozzarella, salare. Dividere la pizza idealmente in 4 e guarnirla su un quarto con 'origano, su un quarto con la fetta di prosciutto, su un quarto con i carciofini ed infine sull'ultimo quarto con i funghetti. Condire con olio d'oliva e informare usando le apposite palette di legno. Dopo 4 - 5 minuti sfornare e servire

Lahmacun – pizza turca

Ingredienti per 4 persone: Impasto:

- 230 g di farina
- 1 pizzico di sale
- ¼ di dado di lievito fresco
- 150 ml di acqua tiepida *Companatico*
- 1 cipolla
- 1 peperone rosso piccolo
- 3 spicchi di aglio
- 1 scatola di pomodori (da pizza)
- 2 EL di concentrato di pomodori
- 1 bustina di odori, miscela di 8 spezie TK (50 g)
- 120 g di salsa tartara
- aglio in polvere (senza esaltatori di sapidità)
- peperoni in polvere
- comino
- 250 g di yogurt, 1,5%
- 1 EL di succo di limone
- ½ cespo di insalata iceberg
- 4 pomodori piccoli
- 1 cetriolo
- ½ cespo di cavolo bianco, (l'altra metà utilizzatela altrove!)
- 2 TL di olio (olio di cardo)
- 100 ml di acqua di cottura delle verdure

- 3 EL di aceto (aceto di mele)
- sale / pepe

La cosa migliore consiste nel preparare per prima cosa l'insalata di cavoli, in modo che possa asciugarsi bene. Tagliate il cavolo bianco a pezzettini. Mescolate l'olio con l'aceto di mele e aggiungete 100 ml di sugo vegetale (con acqua bollente e 2-3 TL di polvere di verdure fresche). Aggiungete i pezzettini di cavolo bianco e condite il tutto a piacere con sale e pepe. Per l'impasto mescolate 220 g di farina (Attenzione: conservare 10 g per stenderlo!) e un pizzico di sale. Con un cucchiaino, fate una buca al centro, inseritevi il lievito finemente sbriciolato e mescolateli insieme ad un pochino di acqua tiepida. Lasciate crescere questo impasto per circa 15 minuti su un punto caldo. Aggiungere il resto dell'acqua e lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto elastico. Lavorare bene l'impasto con le mani, in modo che entri l'aria. Ora il lievito può svolgere il vostro "lavoro". Lasciate crescere l'impasto in una ciotola chiusa su un punto caldo (ma non nella corrente!) per circa 30 minuti. In questo lasso di tempo l'impasto aumenterà visibilmente di volume. Nel frattempo, sbucciare e tagliare per il companatico la cipolla a fettine sottili e inserire l'aglio e lo spremiaglio. Lavare i peperoni, tagliarli a metà e rimuovere con cura il nocciolo e i semini interni. Tagliare quindi il tutto a cubetti piccoli. In un'aciotola, mescolare la salsa tartara, i pomodori da pizza, il concentrato di pomodori, le cipolle, l'aglio, i peperoni, la miscela di 8 spezie e le altre verdure. Con un coltello, dividere l'impasto in due metà e cospargerle con un po' di farina (facendo avanzare 10 g), stendere l'impasto fino ad ottenere una pasta sottile e a forma di grissino, facendo attenzione che entrino nel forno a mattoni per pizze! Per inserire l'impasto nel forno a mattoni per pizze, utilizzare le spatole di alluminio. Coprire quindi ogni pezzo con la metà della miscela del beleg e farlo cuocere per circa 6 min. a piena potenza nel forno a mattoni per pizze impostando il calore sul ripiano superiore e inferiore.

RICETTE DI ALTERNATIVE

Vlamkoek dell'Elsas

(gustosa torta tedesca con pancetta e cipolla)

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina /
- 2 EL di olio /
- 125 ml di acqua /
- sale /
- 200 g di panna acida /
- 200 g di cipolle /
- 100 g di spek
- un po' di panna dolce.

Lavorare la farina, l'olio, l'acqua e il sale fino ad ottenere un impasto elastico: non deve risultare appiccicoso al tatto. Tagliare le cipolle a rondelle sottili; tagliare anche la pancetta a striscioline sottili. Stendere l'impasto molto fine, coprirlo con della

panna acida (mescolata ad un po' di panna dolce). Separare quindi le cipolle e la pancetta. Cuocere il Vlamkoek per circa 5-6 min. nel forno a mattoni per pizze per la pizza preriscaldato, impostando il selettore sul riscaldamento del ripiano superiore e inferiore del forno. Ruotare l'interruttore per la temperatura regolabile continua e 225°C (in qualche luogo nel mezzo), altrimenti le cipolle e la pancetta non si cuociono bene diventando croccanti.

Pane turco

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di farina di frumento (Tipo 405) /
- 1 dado di lievito fresco /
- 1 TL. Di zucchero /
- 300 g di acqua tiepida /
- 50 g di burro /

- 1 Tl. di sale /
- 3 El. di olio di oliva /
- 6 El. di semi di sesamo (4-8 El.)

Setacciare la farina, mescolando lo zucchero, il lievito e 150 g di acqua. Lascir riposare l'impasto così ottenuto per 20 min., coprendolo. Sciogliere intanto il burro e lasciarlo raffreddare, impastarlo insieme ai 150 g di acqua rimanenti, aggiungere alla miscela sale e olio fino ad ottenere un impasto elastico. Lasciarlo crescere, coprendolo, per circa

45 min., quindi impastare bene e ricavarne due pani piatti e rotondi. Con una forchetta, sondare il livello di cottura dell'impasto e cospargere con un po' di farina. Cuocere il pane turco per circa 15 minuti nel forno a mattoni per pizze preriscaldato, impostando il selettore sul riscaldamento del ripiano superiore e inferiore del forno. Ruotare l'interruttore per la temperatura regolabile continua e 225°C (in qualche luogo nel mezzo), altrimenti il pane non si cuoce bene senza bruciarsi.

NORMAS DE SEGURIDAD - General

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños ni por personas que, debido a alguna limitación física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimientos, no puedan manejarlo de forma suficientemente segura, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de una persona que se haga responsable de su seguridad.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Haga reparar el aparato únicamente por un técnico cualificado. No intente nunca reparar el aparato usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y calor



Algunas partes del aparato pueden calentarse.
No las toque, para evitar quemaduras.

- Antes de utilizar el hornillo, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Verifique que la toma de pared a la que va a conectar el aparato tenga conexión a tierra.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no lo esté utilizando.
- Al retirar el enchufe de la toma de pared, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No lo use si el cable está averiado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- Algunas partes del hornillo pueden calentarse. No las toque para evitar quemaduras.
- Es indispensable que el aparato se pueda deshacer del calor que produce para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que está completamente libre y de que no haga contacto con materiales inflamables. No cubra nunca el hornillo. Asegúrese de que los orificios de ventilación están libres.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con fuego abierto.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- Colóquelo sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando sobre el borde de la encimera, el tablero de trabajo o una mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el hornillo, el cable o el enchufe.
- No lo utilice nunca en lugares húmedos.
- No recoja el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de pared. No vuelva a utilizarlo más.
- Tenga cuidado mientras esté usando el hornillo. El aparato mismo, piedra per pizza y sus asas se calientan demasiado. Use guantes para hornear. Abra el aparato tomándolo únicamente por la agarradera. Use una espátula de palo para retirar del horno el producto preparado.
- Limpie muy bien el hornillo después de usarlo (véase el capítulo Limpieza y mantenimiento).
- No sumerja nunca el aparato, el enchufe, ni el cable en agua o en otro líquido.
- El aparato no se puede poner en funcionamiento mediante un cronómetro externo ni con otro sistema separado con control remoto.

MEDIO AMBIENTE

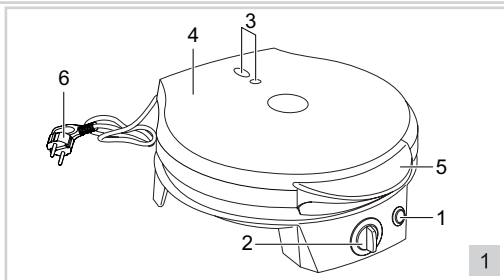


- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

FUNCIONAMIENTO - General

Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.

1. Interruptor con luz indicadora
2. Interruptor para la temperatura continuamente ajustable
3. Lámpara para la elección del calor superior / inferior
4. Tapa
5. Manejar
6. Cable y enchufe



FUNCIONAMIENTO - Antes de estrenar el aparato

1. Quite el embalaje.
2. Limpie bien las placas de asado para eliminar cualquier posible resto de fabricación (véase 'Limpieza y mantenimiento'). A continuación séquelos bien.
3. Introduzca el enchufe en la toma de corriente y deje que la gofrera se caliente durante 10 minutos. De este modo elimina del aparato cualquier posible olor del embalaje.

- ⚠ Cuando se utiliza el aparato por primera vez, éste puede producir un poco de humo y desprender un olor particular. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure tener suficiente ventilación.
- Procure que no se acerque ningún pájaro al aparato mientras éste esté en funcionamiento. Al calentarse, la capa antiadherente de la plancha puede desprender una sustancia perjudicial para los pájaros.

FUNCIONAMIENTO - Uso de horno para pizza con la masa para pizza fresco

1. Inserte el enchufe (6) en la toma de pared y Encienda el horno con el encendido/apagado (1).
2. Abra la tapa (4) con el mango (5).
3. Limpie el horno (véase capítulo limpieza).
4. Cierre la tapa.
5. Gire el regulador de temperatura (2) a la posición deseada. Ambas luces READY (3) para la parte superior e inferior de elementos de calefacción se encenderá.
6. Después de calentar (aprox. 5 minutos), se apagará la luz listo y el horno está listo para usar.

- ⚠ Por favor tenga en cuenta que mientras está usando el aparato las luces listo encender y apagar de vez en cuando. Esto es normal y da una indicación de que el termostato automático mantiene el horno a la temperatura programada.

- ⚠ Por favor, tenga en cuenta que también puede utilizar el horno para preparar las comidas. Los tiempos de preparación dependen del tipo de alimento y la cantidad. Utilice preferentemente un ajuste de temperatura más bajo que con la hornada de pizzas.

7. Abra la tapa.
8. Coloque la pizza o el otro alimento en el horno.
9. Cierre la tapa.
 - Hornear pizza fresca alrededor de 5-9 minutos, dependiendo de tu preferencia.
 - Hornear pizzas congeladas alrededor de 7 - 12 minutos dependiendo de su propia preferencia.
10. Retire la pizza o el otro alimento del horno cuando esté listo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague el hornillo (el indicador luminoso se apaga).
2. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje que el aparato y la piedra o la sartén se enfrien.
3. Limpie el hornillo y sus accesorios con un paño húmedo y detergente líquido. Asegúrese de que la humedad no entra al interior del aparato.

- ⚠ • No sumerja nunca el aparato, ni el enchufe, ni el cable en agua. No lo meta nunca en la lavadora de platos.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
 - a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
 - b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
 - c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
 - d. una modificación no autorizada;
 - e. una reparación ejecutada por terceros;
 - f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
 - a. pérdida ocurrida durante el transporte;
 - b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuentes o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON:

PAÍSES BAJOS:

BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

- Directiva de compatibilidad electromagnética
- Directiva de bajo voltaje

2004/108/EC
2006/95/EC

R. Neyman
Control de calidad



RECETAS

Masa para pizza

Para preparar personalmente una masa gustosa para pizza es necesario servirse de la siguiente receta.

Ingredientes para 500grs. de masa:

- 300grs de harina
- 25grs. de levadura de cerveza
- una pizza de sal
- un vaso de agua tibia

Poner la harina sobre la masa en forma de carona, hacer un agujero en el medio y añadir una cucharadita de sal fina. Desmenuzar la levadura de cerveza en un vaso casi lleno de agua caliente que se integra gradualmente a la harina. Amasar. Inicialmente se obtendrá una masa blanda y pegajosa que se podrá más dura y elástica mientras se amasa. Amasar varias veces y apretar enérgicamente con las manos para que quede lisa y homogénea. Terminadas estas dos operaciones, la masa separará fácilmente de las manos y de la masa. Formar una pelota. Hacer un corte sobre la masa y dejar que fermente en un lugar tibio y cubierta con un repasador de cocina. Dejar descansar dos horas aproximadamente, tiempo necesario para que la masa duplique el volumen (en un clima caluroso-húmedo, el tiempo de leudado es muy inferior). La masa leudada se puede amasar por algunos minutos y luego utilizar, o colocar en el congelador. Si se utiliza en seguida, antes de amasarla agregar una sustancia grasosa que puede ser aceite de oliva o, para algunas recetas especiales, grasa de cerdo o mantequilla. Si se desea congelar, envolver la masa con una película de papel transparente para alimentos como si fuese un paquete y luego ponerla en el congelador. Para utilizarla, descongelar la masa a temperatura ambiente y amasar por 5 minutos con un poco de aceite.

Pizza Margherita

Ingredientes para 4 personas:

- 400grs. de masa de pizza
- 2 latas de 250grs. cada una de tomate
- 200grs. de mozzarella para pizza
- aceite de oliva
- sal

Ecurrir y cortar en trocitos los tomates. Cortar en rebanadas finitas la mozzarella. Estirar la masa de pizza de manera uniforme. Distribuir el tomate dejando un borde de dos centímetros alrededor de la masa. Agregar sal, un chorrito de aceite y poner en el horno sirviéndose de las espátulas de madera. Después de dos o tres minutos de cocción agregar otro poco de mozzarella y de aceite y dejar cocinar por otros dos minutos.

Pizza Quatro estaciones

Ingredientes para 4 personas:

- 500grs. de masa para pizza
- 2 latas de tomate
- 200grs. de mozzarella
- 50grs. de jamón cocida
- corazones de alcaueil y setas en aceite a gusto
- 1 pieza de orégano

Ecurrir y desmenuzar el tomate. Cortar en tajadas la mozzarella. Quitar la grasa del jamón. Cortar los hongos y los alcauciles por la mitad. Estirar bien la masa, agregar el tomate, los trocitos de mozzarella, y la sal. Dividir imaginariamente la pizza en cuatro partes iguales y en un cuarto de masa añadir el orégano, en otro cuarto el jamón y en el otro los alcauciles. Condimentar con aceite de oliva y llevar al horno utilizando las espátulas de madera. Sacar del horno después de 4- 5 minutos y servir caliente.

Lahmacun – Pizza turca

Ingredientes para 4 personas:

Masa:

- 230 g de harina
- 1 pizza de sal
- ¼ pastilla de levadura fresca
- 150 ml de agua tibia

Condimentos:

- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo pequeño al vinagre
- 3 dientes de ajo
- 1 lata de tomates (para pizza)
- 2 cucharadas de tomate triturado
- 1 bolsita de especias, mezcla de 8 hierbas (50 g)
- 120 g de carne de ternera cruda picada
- ajo en polvo (sin intensificador del sabor)
- pimentón
- comino
- 250 g de yogur, 1,5%
- 1 cucharada de zumo de limón
- ½ lechuga iceberg
- 4 tomates pequeños
- 1 pepino
- ½ col blanca
- 2 cucharaditas de aceite (de cardo)
- 100ml de caldo de verduras
- 3 cucharadas de vinagre (de manzana)
- sal
- pimienta

Es preferible preparar primero la ensalada de col para que penetre bien. Se corta la col blanca en trocitos pequeños. Se mezcla el aceite con el vinagre de manzana y 100 ml de caldo de verduras (recién preparado con agua hirviendo y 2 a 3 cucharaditas de caldo de verduras en polvo). Se agregan los trozos de col blanca y se adereza el conjunto con

sal y pimienta. Para la masa, se mezclan 220 g de harina (atención: se reservarán 10 g para cuando se extienda la masa) y una pizca de sal. Con una cuchara, se hace un hoyo en el centro. Se introduce en éste la levadura finamente desmenuzada y se revuelve con un poquito de agua tibia. Se deja subir la masa unos 15 minutos en un lugar caliente. A continuación, se agrega el resto del agua y se amasa todo hasta obtener una masa elástica. La masa se deberá amasar a fondo con las manos para que se airee bien. Así, la levadura actuará mejor. Se deja subir la masa en un cuenco tapado en un lugar caliente (¡sin corrientes de aire!) durante unos 30 minutos. En este tiempo, la masa habrá crecido notablemente. Mientras tanto, se pela y se corta la cebolla finamente para condimentar y se prensa el ajo. Se lavan los pimientos, se parten por

la mitad y se limpian bien por dentro. Después, se cortan en cuadraditos muy pequeños. Se mezclan la carne picada, los tomates para pizza, los tomates triturados, las cebollas, el ajo, el pimienta, la mezcla de 8 hierbas y el resto de especias en un cuenco. Se corta la masa en dos partes iguales con un cuchillo y se espolvorean ambas mitades con un poco de harina (los 10 g que se habían reservado), se extiende la masa fina dándole una forma alargada. ¡Cuidado con el tamaño, que quepan en la piedra para pizzas! Con las espátulas de aluminio, se coloca la masa en la piedra. Se cubre cada parte con la mitad de la mezcla de condimentos y se cuece todo durante unos 6 minutos a máxima potencia con calor por arriba y por abajo en el horno de piedra para pizzas.

RECETAS VARIADAS

Flameado de las Elsas

(pastel alemán salado con tocino y cebolla)

Ingredientes para 4 personas:

- 300 g de harina
- 2 cucharadas de aceite
- 125 ml de agua
- sal
- 200 g de crema fresca
- 200 g de cebollas
- 100 g de tocino
- nata batida dulce

Se amasa la harina con aceite, agua y sal hasta obtener una masa elástica, pero que no esté pegajosa. Se cortan las cebollas en discos finos. Se extiende la masa en una capa muy fina, se unta con crema fresca (mezclada con un poquito de nata batida dulce). Se reparten por encima las cebollas y el tocino. Se cuece el flameado durante aproximadamente 5 a 6 minutos en el horno de piedra para pizzas precalentado, con el selector en la posición para calentar por arriba y por debajo. Gire el botón regulador de la temperatura a la posición 225°C (en algún lugar en el centro), o las cebollas y el tocino no quedarían bien hechos y crujientes.

Pan turco

Ingredientes para 4 personas:

- 600 g de harina de trigo (tipo 405)
- 1 pastilla de levadura fresca
- 1 cucharadita de azúcar
- 300 g de agua tibia
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 6 cucharadas de ajonjolí (de 4 a 8 cucharadas)

Se tamiza la harina y se mezcla bien con el azúcar, la levadura y 150 g de agua. Se deja reposar esta masa tapada durante 20 minutos. Mientras tanto, se funde la mantequilla y se deja enfriar, se mezcla con los otros 150 g de agua, la sal y el aceite y se amasa todo con la mezcla anterior hasta obtener una masa elástica. Se deja que suba esta masa tapada durante unos 45 minutos. Después se amasa a fondo y se forman dos panes planos y redondos. Se pinchan varias veces con un tenedor y se espolvorea algo de harina por encima. Se cuece el pan turco durante unos 15 minutos en el horno de piedra para pizzas precalentado, con el selector en la posición para calentar por arriba y por debajo. Gire el botón regulador de la temperatura a la posición 225°C (en algún lugar en el centro), porque de lo contrario, el pan no se haría bien por dentro sin quemarse.





